

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	26 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Olio Extra Vergine di Oliva
DENOMINAZIONE LEGALE	Olio Extra Vergine di Oliva
Cod. art	BP25810

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici)	

NOTE	SENZA GLUTINE
-------------	----------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	3404 kJ/828 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	92 g	di cui acidi grassi saturi	14 g
CARBOIDRATI	0 g	di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	0 g	SALE	0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Come da requisiti di legge		
ACIDITA'	MAX 0,8%	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	NON APPLICABILI	
LATTOBACILLI		
LIEVITI		
MUFFE		
COLIFORMI TOTALI		
SALMONELLA		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO INTENSO / VERDE
CONSISTENZA	LIQUIDA OLEOSA
SAPORE	FRUTTATO
ODORE	ASSENTI ODORI DI RANCIDO E OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.